

## さわやか新酒 できました



新しい杉玉を取り付ける蔵人  
たち 飛騨市古川町壱之町で

### 古川の酒造店

### 杉玉掛け替え

飛騨市古川町壱之町の渡辺酒造店で一日、新酒の完成を告げる杉玉の掛け替えがあった。

杉玉は直径八十センチ、重さ

七十キログラムで、高山市の農家が作った。蔵人らが深い緑の杉玉を担いではしごを登り、一年たって茶色くなった古い杉玉と取り換え、軒先に掲げた。蔵人による南部流酒造りの唄の披露があったほか、住民や観光客に

新酒が振る舞われた。

渡辺久憲社長(四七)によると、今年は猛暑で酒米「ひだほまれ」の出来が心配されたが、やや硬いものの、大粒で良質だったという。「青リンゴのようなさわやかな香りで、甘口の酒に仕上がっている」と話す。

「蓬菜(ほうさい) 新酒しぼりたて」は一升瓶が二千五百円(税込み)で六千本、七百二十リットル入りで千四百十円(同)で一万本を販売。冬に向けて酒造りが本格化し、今季は来年五月までに一升瓶換算で六十万本分を仕込む。

(浜崎陽介)